



ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MIN CHER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ		300 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ		40 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ		140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	560x430x480h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС ЧЕТИТО	38 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС С БРУТТО	48 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		770x520x580h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,232 m ³



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage \varnothing 52 mm - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous \varnothing 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung \varnothing 52 mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprice-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessermesser.

Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reiben-niederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 52 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Korpus a bunnker iz nerzhavejucij stali, polnost'ju izvlekaemij rezučij uzul iz nerzhavejucij stali, otvorost' dlia podaci mja sa \varnothing 52 mm, reverc, zubčatij reduktor v masl'noj vanne, v komplekte s sistemoj enterprice s rešetkoj iz nerzhavejucij stali (otvorost'ja \varnothing 6 mm) i samozatačivajučim nožem iz nerzhavejucij stali.

Harakteristiki terki: vhodnoe otvorost'ie iz polirovanogo aliuminija, rolik iz nerzhavejucij stali, nižnjaja zaščitnaja rešetka, mikrovyklyučatel' na pričimnom ryčage terki.

Dopolnitel'naja komplektačija: sistema Unger dlia prigotovlenija farša očeny tonkogo pomola (napr.: dlia sosisok).

Komplekтующие: rešetki i noži - nasadki dlia napolnenija kolbas \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.